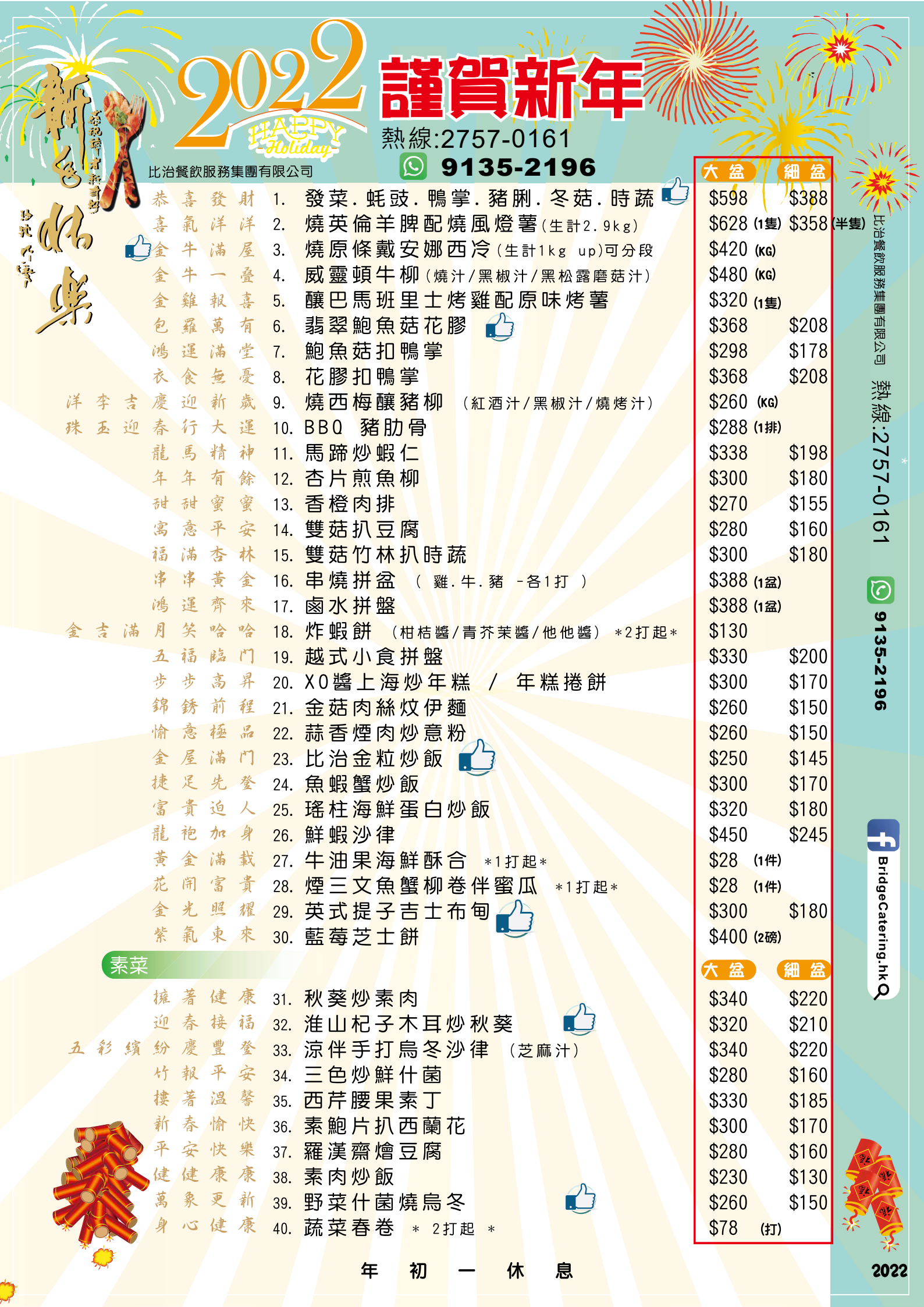




2022

HAPPY Holiday

謹賀新年

熱線: 2757-0161

9135-2196

比治餐飲服務集團有限公司

恭
喜
發
財
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.

- 發菜. 蚝豉. 鴨掌. 豬脷. 冬菇. 時蔬
- 燒英倫羊脾配燒風燈薯 (生計 2.9kg)
- 燒原條戴安娜西冷 (生計 1kg up) 可分段
- 威靈頓牛柳 (燒汁/黑椒汁/黑松露磨菇汁)
- 釀巴馬班里士烤雞配原味烤薯
- 翡翠鮑魚菇花膠
- 鮑魚菇扣鴨掌
- 花膠扣鴨掌
- 燒西梅釀豬柳 (紅酒汁/黑椒汁/燒烤汁)
- BBQ 豬肋骨
- 馬蹄炒蝦仁
- 杏片煎魚柳
- 香橙肉排
- 雙菇扒豆腐
- 雙菇竹林扒時蔬
- 串燒拼盆 (雞. 牛. 豬 - 各1打)
- 鹵水拼盤
- 炸蝦餅 (柑桔醬/青芥菜醬/他他醬) *2打起*
- 越式小食拼盤
- XO醬上海炒年糕 / 年糕捲餅
- 金菇肉絲炆伊麵
- 蒜香煙肉炒意粉
- 比治金粒炒飯
- 魚蝦蟹炒飯
- 瑤柱海鮮蛋白炒飯
- 鮮蝦沙律
- 牛油果海鮮酥合 *1打起*
- 煙三文魚蟹柳卷伴蜜瓜 *1打起*
- 英式提子吉士布甸
- 藍莓芝士餅



大盆 細盆

\$598	\$388
\$628 (1隻)	\$358 (半隻)
\$420 (KG)	
\$480 (KG)	
\$320 (1隻)	
\$368	\$208
\$298	\$178
\$368	\$208
\$260 (KG)	
\$288 (1排)	
\$338	\$198
\$300	\$180
\$270	\$155
\$280	\$160
\$300	\$180
\$388 (1盆)	
\$388 (1盆)	
\$130	
\$330	\$200
\$300	\$170
\$260	\$150
\$260	\$150
\$250	\$145
\$300	\$170
\$320	\$180
\$450	\$245
\$28 (1件)	
\$28 (1件)	
\$300	\$180
\$400 (2磅)	

素菜

擁
迎
五
彩
繽
紛
竹
樓
新
平
健
萬
身

- 秋葵炒素肉
- 淮山杞子木耳炒秋葵
- 涼伴手打烏冬沙律 (芝麻汁)
- 三色炒鮮什菌
- 西芹腰果素丁
- 素鮑片扒西蘭花
- 羅漢齋燴豆腐
- 素肉炒飯
- 野菜什菌燒烏冬
- 蔬菜春卷 *2打起*

大盆 細盆

\$340	\$220
\$320	\$210
\$340	\$220
\$280	\$160
\$330	\$185
\$300	\$170
\$280	\$160
\$230	\$130
\$260	\$150
\$78 (打)	

年 初 一 休 息

比治餐飲服務集團有限公司 熱線: 2757-0161

9135-2196

BridgeCatering.hk

2022